



## PALMARÈS

# 141 médailles décernées au Concours national des Crémants



- Le Concours national des Crémants récompense chaque année les meilleures cuvées de la catégorie, distinguées, suite à une dégustation à l'aveugle, par un jury composé de producteurs et d'élaborateurs, d'œnologues, de cavistes et de sommeliers.
- L'édition 2026 s'est tenue ce 17 avril au Luxembourg, dont le vignoble compte parmi les 9 appellations de Crémant aujourd'hui reconnues en Europe. Elle a permis de médailler 141 cuvées, sélectionnées parmi 456 références en compétition.
- En parallèle, les Coups de cœur des journalistes, créés en 2024, ont été décernés, également à l'aveugle, à la cuvée Brut Rosé (Gratien & Meyer, AOP Crémant de Loire), la cuvée Brut (Clos des Rochers, AOP Crémant de Luxembourg) et à la cuvée Blanc de Blancs (Domaine L&R Kox, AOP Crémant de Luxembourg).
- Le concours constituait le point d'orgue du Congrès des Crémants de France et du Luxembourg qui, pendant deux jours, a réuni plusieurs centaines de délégués issus des différentes régions de Crémant en présence d'invités prestigieux, à l'image de Martine Hansen, ministre de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Viticulture du Luxembourg. ➤



« Cette nouvelle édition du concours confirme la vitalité de la catégorie des Crémants, dont la croissance sur les marchés, en France comme à l'étranger, est structurelle. Au-delà du nombre record de cuvées en compétition, elle se distingue à la fois par la montée en puissance de l'organisation, avec une numérisation des données de dégustation permettant des analyses par appellation, millésime et catégorie de produit, ainsi que par le très haut niveau qualitatif des cuvées présentées, qui démontre toute l'ambition de la filière. »

Dominique Furlan, président de la Fédération Nationale des Producteurs et Elaborateurs de Crémant

<b>AOP Crémant de Bordeaux</b> 31 cuvées présentées  	<b>AOP Crémant de Bourgogne</b> 106 cuvées présentées  	<b>AOP Crémant de Die</b> 11 cuvées présentées 
<b>AOP Crémant du Jura</b> 34 cuvées présentées  	<b>AOP Crémant de Limoux</b> 30 cuvées présentées  	<b>AOP Crémant de Loire</b> 97 cuvées présentées   
<b>AOP Crémant de Savoie</b> 14 cuvées présentées 	<b>AOP Crémant du Luxembourg</b> 117 cuvées présentées  	<b>AOP Crémant d'Alsace</b> 16 cuvées présentées  

Palmarès complet disponible sur [www.cremants.com](http://www.cremants.com)

Le Crémant est une spécialité de vins effervescents, élaborée dans le respect d'un cahier des charges particulièrement exigeant : vendanges manuelles, recours à la méthode traditionnelle avec seconde fermentation en bouteille, élevage de douze mois en cave, séparation des lies par dégorgement. Au niveau national, la filière, qui compte à travers le pays huit appellations d'origine protégée (AOP), est représentée pour sept d'entre elles par la Fédération Nationale des Producteurs et Elaborateurs de Crémant. [cremants.com](http://cremants.com) | [@vinscremants](https://www.instagram.com/vinscremants) | [@Fédération Nationale des Producteurs et Elaborateurs de Crémant](https://www.facebook.com/Fédération Nationale des Producteurs et Elaborateurs de Crémant)